

CAFÉ

Espresso | 7

Tradicional italiano.

Espresso americano | 7

Espresso diluído em água quente.

Cappuccino (quente ou gelado) | 10

Café espresso, leite vaporizado, espuma de leite.

Latte (quente ou gelado) | 13

Café espresso e leite cremoso.

Macchiato | 9

Café espresso com espuma de leite.

Chocolate quente | 15

Chocolate 50% Callebaut e leite cremoso.

CAFÉ FILTRADO - Método Hario V60

Grão especial Sul de Minas | 11

Corpo: Intenso | Aroma: Torradas

Acidez: Média baixa | Notas: Canela e chocolate.

Grão especial Mogiana paulista | 11

Corpo: Cremoso | Aroma: Marcante e Frutado

Acidez: Média cítrica | Notas: Caramelo, frutas amarelas.

COLD BREW

Cold Brew tradicional | 12

Café filtrado a frio.

Cold Brew tônica | 16

Café extraído a frio, água tônica e xarope de limão siciliano.

Cold Brew com leite | 14

Café filtrado a frio e leite.

Limonada de café | 15

Água com gás, café extraído a frio batido com limão e açúcar.

SUCOS

Laranja | 11

Laranja e morango | 13

Abacaxi e hortelã | 13

CHÁS

Verde com hortelã (quente) | 9

Hibisco cocktail (gelado) | 13

Matchá soda (gelado) | 13

Matchá latte (quente) | 13

PARA REFRESCAR

Água (com ou sem gás) | 6,50

Água tônica | 8,50

Refrigerante | 8,50

Cerveja Stella Artois | 14

Cerveja Budweiser | 14

VINHOS

Taça de vinho | 30

Taça de vinho Alandra | Tinto ou branco

Alandra | 90

Orgânico | Branco ou tinto.

Assobio Rosé | 98

Rosé Natural | Pinot Noir.

Pablo Claro | 120

Branco Orgânico | Verdejo.

Pablo Claro Special Selection | 150

Tinto Biodinâmico | Cabernet Sauvignon/Graciano.

COQUETELARIA

Gin Tônica | 35

Gin Amázzoni, água tônica, limão siciliano e zimbro.

Gin Tônica com Pepino e limão | 36

Gin Amázzoni, água tônica, pepino, limão e zimbro.

Maracugin | 36

Gin Amázzoni, água tônica, maracujá, hortelã e zimbro.

Moscow Mule | 33

Vodka Absolut, sumo de limão, suco de gengibre, angostura bitter e espuma de gengibre.

Negroni | 35

Gin Amázzoni, Campari, Vermute e zest de laranja.

Old Fashioned | 37

Jack Daniels, angostura bitter, cubos de açúcar, e zest de laranja.

Whiskey Sour | 35

Jack Daniels, suco de limão, angostura bitter, espuma cremosa, zest de laranja.

Caipirinha | 28

Cachaça Sagatiba, açúcar e limão.

Mimosa | 27

Espumante e suco de laranja.

Canário | 34

Cachaça, Licor 43, sumo de limão, açúcar, e angostura bitter.

Aperol Spritz | 35

Aperol, Chandon, água com gás e laranja.

Mojito | 28

Bacardi, limão, hortelã, açúcar e água com gás.

Morro do chapéu | 35

Jack Daniels, sumo de limão, suco de gengibre, angostura bitter e canela.

Cerrado Mineiro | 37

Jack Daniel's, licor de chocolate, café espresso, açúcar, angostura bitter.

TODO DIA, TODA HORA

Horta | 37

Pão de fermentação natural, mix de cogumelos salteados no vinho tinto com tomate cereja, mini cenoura, flores da estação e creme de queijo de cabra da Fazenda Atalaia.

Americano | 28

Pão de fermentação natural, ovo cremoso, crumble de bacon, tuile de queijos da montanha, brócolis e tomate cereja na redução de balsâmico.

Prainha | 39

Pão de fermentação natural, sour cream, peixe branco da estação maçaricado, manga, alho poró, zests de limão e redução de balsâmico.

Curado | 33

Pão de fermentação natural, gravlax de truta salmonada, dill, sour cream de especiarias e tomate cereja

Lageado | 39

Pão focaccia, linguiça de truta salmonada defumada, maionese de alho, tomate e mix de folhas.

O Hambúrguer | 38

Pão de milho, blend de carnes, chutney de manga, sunomono e blue cheese. Acompanha chips de mandioquinha.

Mineiro | 30

Pão de queijo, gema mole curada, maionese de alho, leitão cozido e cebola caramelizada.

COMPARTILHE

Palito de pão de queijo | 36

Palito de pão de queijo e frango, acompanha geleia de pimenta defumada da casa. 6 unidades

Croquetas da sorte | 44

Croquetas de peixe da estação com botarga na espuma de parmesão e zests de limão. 6 unidades

BR 222 | 37

Pão de forma da casa com linguiça toscana, maionese, ovo de codorna estrelado e cebola curtida. 3 unidades.

Panier salmonado | 42

Truta salmonada, chutney de manga, sour cream e cebolinha. 4 unidades.

PARA ALMOÇAR & JANTAR

Mantiqueira | 58

Posta de truta salmonada, espuma de limão, legumes confitados e emulsão de manjeriço.

Tagliatelle Serrano | 65

Tagliatelle artesanal de cúrcuma na bisque, linguiça de truta salmonada defumada, crocante de bacon e dill.

Outono | 48

Empada de creme de abóbora com ricota, cogumelos e tomates salteados no vinho tinto, duxelles, molho de tomate e creme de queijo de cabra.

Caminho do campo | 46

Galinhada, emulsão de banana da terra, farofa de brioche e bacon e pickles de maxixe.

Verão | 46

Mix de folhas, truta salmonada desfiada e maçaricada, tomate cereja, maionese de alho e mix de flores.

Charco | 56

Panceta na cama de couve e massa somen no caldo dashi, mini cenoura e geléia de pimenta.

Borgonha | 62

Flor de mandioquinha com costela bovina cozida por 9h desfiada reduzida na glace.

Mata Atlântica | 45

Mix de folhas, pickles de cenoura, maxixe, cogumelo porto belo e cebola roxa.

PARA ADOÇAR

Tábua de cookies | 22

Trio de cookies de chocolate Callebault branco, ao leite e meio amargo com leite quente.

Pão de mel fit | 28

Pão de mel sem glúten, sem lactose e sem açúcar refinado com casca de chocolate Chocolife 50% cacau.

Amazônia | 28

Tortinha sucré de amendoim, paçoca, mousse e geléia de açai.

Sal e chocolate | 27

Mousse de caramelo, caramelo salgado e brownie.

Julieta e Romeu | 27

Tortinha sucré, goiabada, queijo coalho e mousse de cream cheese.

RÁPIDOS

Croissant | 12

Brioche na chapa | 10

Pão de fermentação natural na chapa | 9

Pão de queijo na chapa | 11

Ovo cremoso | 9

Queijo na chapa | 8

Cookie | 10

Chips de mandioquinha | 7

 Vegetariano  Sem açúcar refinado